

SURVIVANCES ETHNOGRAPHIQUES AU MEXIQUE

Le metatl et le molcajetl. Introduction du metatl en Europe

PAR

LE PROFESSEUR R. BLANCHARD.

J'ai rapporté du Mexique deux objets de ménage lourds et encombrants, du moins pour un touriste. Malgré leur grande simplicité, ils m'avaient

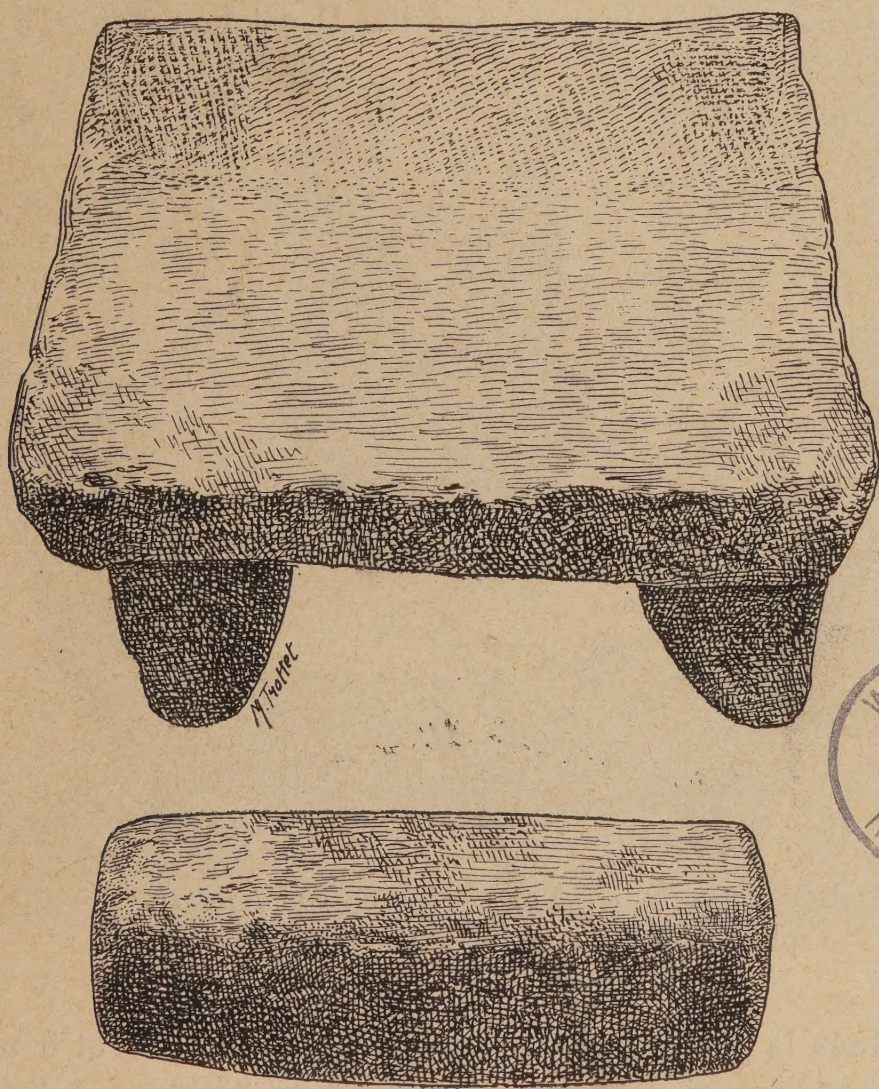


FIG. 1. — *Metatl* avec son rouleau ou *mano de metatl*, provenant du marché de Chihuahua. — $\times 0,30$ environ.

semblé intéressants; les recherches que j'ai faites à leur sujet, une fois revenu à Paris, m'ont démontré que cette impression n'était pas inexacte.

Pam (H)

BLANCHARD

Les objets en question portent des noms spéciaux :

1° *Metatl*, sorte de meule en pierre (fig. 1), d'un seul bloc, de forme quadrangulaire, légèrement excavée, spécialement d'avant en arrière, et montée sur trois pieds massifs, deux en avant, un en arrière, ce dernier plus long. Cette table de pierre est longue de 340^{mm}, large de 250, épaisse de 60; sa hauteur en avant est de 140^{mm}, en arrière de 215^{mm}, ce qui lui donne une inclinaison de 12°.

On se sert du *metatl* pour broyer le cacao et le maïs, au moyen d'un rouleau également en pierre, appelé *mano de metatl*. Mon rouleau a la forme d'un prisme à quatre faces, à arêtes légèrement arrondies; il est long de 220^{mm}, large de 70 aux extrémités, de 75 à la partie moyenne, qui est un peu renflée.

2° *Molcayetl*, sorte de mortier en pierre (fig. 2), circulaire, peu profond, monté sur trois pieds courts et massifs. Il est large de 215^{mm}, de 170



FIG. 2. — *Molcayetl* avec son *tejolotl*,
provenant du marché de Chihuahua. — $\times 0,37$.

seulement dans la partie excavée; il est épais de 55^{mm} et a une hauteur totale de 90^{mm}, ce qui donne une hauteur de 35^{mm} pour les pieds. Cet instrument sert à broyer le piment ou *chilé*, au moyen d'un pilon appelé *tejolotl*. Mon pilon a la forme d'un prisme à quatre faces ou plutôt d'un tronc de pyramide; il est haut de 80^{mm}, large de 65 à la base et seulement de 55 au sommet.

Ces objets sont en andésite ou lave des Montagnes Rocheuses; ils ont



22501270969

été achetés au marché de Chihuahua, où ils sont apportés par les Indiens Tarumaris, qui les fabriquent. D'ailleurs, on en trouve de semblables, sinon d'identiques, dans bien d'autres localités. J'en ai vu en abondance au marché couvert d'Orizaba et notre collègue M. Léon Diguët a bien voulu me communiquer une photographie du marché d'Oaxaca, dans laquelle il a saisi un groupe pittoresque de marchands de ces mêmes



FIG. 3. — Marchands de *metatl* au marché d'Oaxaca, d'après une photographie de L. Diguët.

objets (fig. 3). On remarquera qu'ici la *mano de metatl*, autrement dit le rouleau, est très long et franchement fusiforme, ce qui en rend le maniement très facile, tandis que celui de mon exemplaire est court et à quatre faces à peu près parallèles, ce qui doit le rendre difficile à rouler et d'un maniement peu commode.

J'ai donné au Musée d'ethnographie (palais du Trocadéro), à la date du 5 novembre 1907, le metatl et son rouleau, ainsi que le molcajetl et son pilon. Ils y sont inscrits sous les numéros 59 461 à 59 464 ; ils y sont exposés dans le bas d'une vitrine, au milieu de poteries diverses et à côté d'un autre metatl.

Ce dernier porte le numéro 7910 et l'indication : « pierre à moudre le grain et à rouler la pâte. Travail moderne. Vallée de Mexico. Collection Pinard. » Également pourvu de trois pieds, dont un seul en arrière, il est long de 390^{mm}, large de 300, épais de 50, haut de 185^{mm} en arrière et de 120 en avant, ce qui lui donne une inclinaison de 15°. Le rouleau qui l'accompagne est long de 480^{mm}, de section carrée, à arêtes émoussées, large de 50^{mm} dans la plus grande partie de sa longueur et progressivement rétréci à chacune de ses extrémités.

*
* *

Chez les anciens Mexicains, le metatl était l'objet de superstitions dont le R. P. Bernardino de Sahagun nous a transmis le souvenir en ces termes ¹ :

CAPITULO XV. — DEL LAMER EL METATL.

Otra abusion tenian. Decian que el que lamiese la piedra en que muelen, que se llama Metatl, se le caerian presto los dientes y muelas, y por esto los padres y madres prohibian á sus hijos que no lamiesen los Metatles.

CAPITULO XXXIV. — DEL METATL.

Otra abusion. Decian, que quando se quebraba la piedra de moler, que se llama Metatl, estando moliendo, era señal que la que molia habia de morir ó alguno de la casa.

Les meules et mortiers de ce type se fabriquent encore aujourd'hui tels que les Mexicains les faisaient avant la découverte de l'Amérique, ils présentent donc un intéressant exemple de survivance ethnographique. Leur usage populaire n'a subi aucune atteinte, malgré la plus grande perfection relative des objets apportés d'Europe par les envahisseurs espagnols et ils sont, encore actuellement, d'un emploi aussi courant qu'ils

1. R. P. Fr. B. DE SAHAGUN, *Historia universal de las cosas de Nueva España*. — Cf. livre V, De las abusiones que usan estos naturales, p. 170 et 173. — In *Antiquities of Mexico*, by Lord KINGSBOROUGH. London, 7 vol. in-folio ; cf. tome VII.

pouvaient l'être au temps de Montezuma ¹. Bien plus, ils ont été adoptés par les colons espagnols et sont, depuis lors, restés d'un usage journalier chez les Mexicains actuels, qui sont presque tous, il est vrai, fortement métissés et ont pu, pour cette raison, conserver sans difficulté les us et coutumes de leurs ancêtres de race américaine.

*
* *

Dans ce qui suit, nous laisserons de côté le molcajetl et son tejolotl, sur lesquels nous n'avons aucun document nouveau. Nous poursuivrons, en revanche, l'histoire du metatl et de son rouleau, à laquelle nous sommes en mesure d'apporter quelques additions intéressantes.

Et d'abord, comment utilise-t-on le metatl? Colmenero de Ledesma, professeur de médecine à l'Université d'Ecija, en Andalousie, qui vivait au commencement du xvii^e siècle, nous donne à ce propos des indications très précises. Son ouvrage, écrit en espagnol, a été traduit en français ² et en latin ³. L'édition latine renferme une magnifique gravure sur cuivre, dont nous donnons un fac-simile (fig. 4). Nous empruntons à l'édition française les lignes suivantes :

La façon de faire le mélange.

Le *Cacao* & les autres ingrediens se pilent et se broient en vne pierre qu'ils appellent ⁴ *Metate* faite toute expres. La premiere chose que l'on fait c'est | de

1. Il en est ainsi non seulement au Mexique, mais aussi dans l'Amérique centrale. Suivant un renseignement qui m'a été donné par le D^r DEBAYLE, doyen de la Faculté de médecine de Leon, le metatl est, actuellement encore, d'un usage courant au Nicaragua, où on le connaît sous le nom de *piedra de moler* (pierre à moudre).

2. *Du chocolate. Discovrs curieux, divisé en quatre parties*. Par Antoine COLMENERO DE LEDESMA Medecin & Chirurgien de la ville de Ecija del'Andalousie. Traduit d'Espagnol en François sur l'impression faite à Madrid l'an 1631 et esclaircy de quelques annotations. Par René MOREAU Professeur du Roy en Medecine à Paris. Plvs est adjousté vn Dialogue touchant le mesme Chocolate. Paris, in-8° de vi-59 pages, 1643. — Cf. p. 33-35, 51 et 54. — Dans nos citations, nous indiquons par des traits verticaux intercalés dans le texte la division des pages.

3. CHOCOLA | TA INDA, | *opusculum* | *de qualitate et natura* | CHOCOLATAE, | *Authore* | ANTONIO COLMENE | RO DE LEDESMA, Med. | Fac. Professore in Ecisa | na urbe, | Hispanico antehac idiomate edi | tum : nunc verò curante | MARCO AURELIO SEVERINO | Tarsensi, Phil. Medico, & in | Gymnasio Neapolitano Re | gio Anatomes et Chirurgiae Prof. P. | in Latinum translatum. | Norimbergae, | — | *Typis Wolfgangi Enderi, Anno 1644*. Nuremberg, in-32 de xx-79 pages avec une planche hors texte. — Cf. p. 22, *Methodus conficiendi*.

4. Les Indiens appellent cette pierre Metatl.

Société des Américanistes de Paris.

griller et bien faire desseicher au feu tous les ingrediens afin qu'ils se puissent aysement piler excepté *l'Achiote*, mais il faut les faire griller avec grand soin, les remuant en les grillant, afin qu'ils ne se bruslent & deuiennent noirs, outre



FIG. 4. — Nympha Indica Neptuno Indam Chocolatam in nostrum Orbem deferendam tradit. Gravure empruntée au livre de Colmenero de Ledesma (1644).

qu'estant trop grillez ils perdent leur vertu et deuiennent amers. La *Canelle* et le *poivre de Mexique* doiuent estre pilez les premiers, & ce dernier doit estre pilé avec l'*Anis* : le *Cacao* estant celuy qui doit estre pilé le dernier, mais peu à peu iusques à la quantité suffisante & à chasque fois il faudra luy donner deux ou trois tours dans la pierre afin qu'il soit mieux broyé. Et chasque chose se broye separement & puis apres on met les poudres de tous les ingrediens dans le vaisseau où est le *Cacao*, et ces poudres on les mesle avec vne cuilliere, & soudain on prend de ceste paste qu'on recommence à broyer sur la pierre susdite sous laquelle on met vn peu de feu apres que la confection est faite, prenant garde de ny faire pas trop grand feu, & de ne la faire pas chauffer exces-

siuement pour ne point resoudre et dissiper la partie butyreuse. Il est aussi à obser | uer qu'en broyant le *Cacao* il faut mesler l'*Achiote*, afin que la couleur s'y prenne mieux. Les poudres de tous les ingrediens excepté du *Cacao* se



TRAITÉ DES NOUVEAUX & CURIEUX DU
CAFÉ DU THÉ ET DU CHOCOLAT

Composéz,
Par Philippe Sylvestre Dufour

FIG. 5. — Frontispice du livre de S. Dufour (1685).

doient passer par le tamis, & si on oste la coquille ou l'escorce du *Cacao* la cōfection en sera plus delicate & delicieuse. Lors que le tout paroistra estre biē broyé & incorporé (ce qu'on recognoistra à ny voir la moindre petite paille) on prendra avec vne cuilliere de ceste masse qui sera presque toute fondue & lique-

fiée dōt on fera des *tablettes* qu'on mettra dans des boëttes & deuiendront dures à mesure que la masse se refroidira. — Pages 33-35.

En 1685, Ph. S. Dufour¹ a consacré à l'histoire du café, du thé et du



FIG. 6. — Frontispice du *Traité nouveau et curieux du Chocolate* par S. Dufour (1685).

chocolat, breuvages alors récemment introduits en Europe, un ouvrage qui, à défaut d'autre mérite, a du moins celui d'être orné de très belles

1. Ph. S. DUFOUR, *Traitez | nouveaux et curieux | du café, | du thé | et du chocolate.*

gravures sur cuivre. A titre de curiosité, nous reproduisons sans réduction le frontispice de l'ouvrage lui-même (fig. 5), celui du *Traité du chocolate* (fig. 6) et la première page de ce dernier *Traité* (fig. 7).



TRAITE' DU CHOCOLATE.

CHAPITRE I.

*Ce que c'est que le Chocolate, &
l'examen des ingrediens
qui le composent.*



'USAGE du
Chocolate est
devenu si com-
mun en Euro-
pe, principa-
lement en Es-

FIG. 7. — Première page du *Traité du Chocolate* de S. Dufour (1685).

Le chapitre II a pour titre : *Preparation & mélange des drogues pour faire le Chocolate, & manieres de le boire*. Il commence par citer, mais d'après une traduction nouvelle, le passage de Colmenero que nous rapportons nous-même plus haut ; il parle donc du metatl, mais dans ce seul passage et, par conséquent, n'apporte à son sujet aucun renseignement

| *Ouvrage également nécessaire aux | medecins, et à tous ceux qui | aiment leur santé.*
Lyon, in-18 de xx-450 pages, 1685. — Cf. p. 305-421, *Traité du chocolate* ; p. 423-445, *Dialogue du chocolate. Entre un medecin, un Indien et un Bourgeois*, par B. MARRADON, traduit de l'espagnol.

nouveau. Le dialogue qui vient à la suite du *Traité* est une réédition de celui qui termine l'édition française de Colmenero déjà mentionnée.

De Blégny, dont l'ouvrage parut deux ans plus tard, est beaucoup plus explicite¹; il donne une intéressante figure, montrant la posture d'un



Posture d'un homme faissant la pâte de Chocolat.

FIG. 8. — Gravure empruntée au livre de G. de Blégny (1687).

homme préparant la pâte de chocolat (fig. 8); il décrit avec précision la manière dont celle-ci doit se faire :

Pour préparer le chocolat, on réduit en pâte les amandes de cacao préalablement grillées, en les soumettant à une chaleur modérée pour en liquéfier la

1. G. DE BLÉGNY, *Le bon usage du thé, du caffè et du chocolat pour la preservation et pour la guerison des Maladies*. Lyon, in-32 de XXI-362 p., 1687; cf. p. 245-249.

graisse. « A l'effet de quoy plusieurs échauffent le fond d'un mortier de bronze & l'un des bouts de son pilon, & pilent le Cacao dans ce mortier ; | duquel ils entretiennent la chaleur par le moyen d'un fourneau qui luy sert de pied ; mais la plus ordinaire et la meilleure façon d'y proceder, est de l'écraser comme font les Indiens avec un rouleau de fer, sur une pierre dure aplatie qu'ils nomment metate ou matatl & que nous appelons pierre à Chocolat, échauffant pareillement cette pierre avec un brasier qu'on met dessous un peu auparavant, & qu'on y entretient autant qu'il est nécessaire. La figure qui suit represente la posture dans laquelle on doit être pour cette operation, aussi bien que le brasier, le rouleau & la pierre.

(P. 248) « J'ay dit que cette pierre devoit être dure, & j'ay eu grande raison de le faire, car il se detache de la pierre de taille commune des parcelles qui s'incorporent avec la pâte, & qui étant avalées avec le reste, font un embarras dans les reins, qui peut être la cause des obstructions des ureteres, & par consequent des coliques Nephretiques & de la generation des pierres ; cependant les Marchands qui n'ont en vûë que leurs propres interests, ne se servent jamais de pierres dures, non seulement parce qu'elles sont beaucoup plus cheres que les autres ; mais encore parce qu'étant échauffées elles se cassent beaucoup plus facilement. »

Un ouvrage anonyme ¹, mais qu'on sait avoir été écrit par Quélus, qui séjourna quinze années aux Antilles françaises, nous fournit des indications sur l'usage persistant du metatl au début du XVIII^e siècle et sur les modifications que les Espagnols lui avaient fait subir :

Les Indiens qui usent de cette boisson de tems immemorial, la préparent d'une façon fort simple : ils rotissoient leur Cacao dans des pots de terre, & le broyoient entre deux pierres, après l'avoir mondé, le délayoient dans de l'eau chaude, & l'assaisoient avec le Piment ; ceux qui y faisoient un peu plus de façon y ajoutoient l'Achiote ² pour lui donner la couleur, & l'Atolle ³ pour en augmenter le volume. — Pages 97-98.

Les Indiens... n'y faisoient pas grande façon, ils faisoient rôtir leur Cacao dans des pots de terre, puis l'ayant mondé de sa peau & bien écrasé et broyé entre deux pierres, ils en formoient | des masses avec leurs mains.

Les Espagnols plus industrieux que les Sauvages, & aujourd'hui les autres Nations à leur exemple font choix du meilleur Cacao & du plus recent : Ils en

1. *Histoire | naturelle | du | cacao, | et du | sucre, | divisée en deux traités | Qui contiennent plusieurs faits nouveaux, | et beaucoup d'observations également curieuses et utiles.* Paris, in-32 de VIII-237 pages, 1719. — Cf. *passim*.

2. *L'Achiote* qui est plus connuë en France sous le nom de *Roucou* est une espece de rouge que les Peintres et les Teinturiers employent ; c'est la couleur favorite des Sauvages. — Page 136.

3. *L'Atolle* est une maniere de Bouillie qu'on fait avec la farine de May (qui est la même chose que nôtre bled d'Inde, ou gros mil de Turquie). — Page 138.

mettent environ deux livres dans une grande poêle de fer sur un feu clair, & ils les remuent & les retournent continuellement avec une grande spatule, jusqu'à ce que les amandes soient assez rôties pour être facilement depouillées de leur peau... — Pages 53-54.

Lorsque le Cacao est rôti à propos & bien mondé, on le pile dans un grand mortier pour le réduire en masse grossière, qu'on passe enfin sur la pierre jusqu'à ce qu'elle soit d'une extrême finesse...

On choisit une pierre qui résiste naturellement au feu, et dont le grain soit ferme, sans être ni trop doux pour s'égrainer, ni trop dur pour recevoir le poly. On la taille de seize à dix-huit pouces de large sur vingt-sept à trente de long, et trois d'épaisseur, en sorte que sa surface soit courbe et creuse au milieu d'environ un pouce et demi ; cette pierre est affermie sur un chassis de bois ou de fer, un peu plus relevé d'un côté que de l'autre ; on place dessous un brasier pour échauffer la pierre, afin que la chaleur mettant en mouvement les parties huileuses du Cacao, & le réduisant en consistance liquide de miel, facilite beaucoup l'action d'un rouleau de fer, dont on se sert pour le travailler avec force, le broyer, & l'affiner jusqu'à ce qu'il n'y ait ni grumeau, ni la moindre dureté. Ce rouleau est un cylindre de fer poli, de deux pouces de diamètre sur dix-huit ou environ de long, ayant à chaque bout un manche de bois de même grosseur et de six pouces de long, pour placer les mains de l'Ouvrier.

Quand la pâte est autant broyée qu'on le juge nécessaire, on la met toute chaude dans des moules de fer blanc où elle se fige et se rend solide en très peu de tems... — Pages 57-59.

*
* *

D'après Quélus, les Espagnols avaient donc assez profondément modifié le metatl : ils l'avaient réduit à une simple table de pierre, dépourvue de trépied et montée sur un cadre de bois ou de métal ; ils avaient de même remplacé le rouleau de pierre par un rouleau métallique, muni d'une poignée de bois à chaque extrémité.

Le chocolat fut introduit en France en 1654, par Anne d'Autriche qui tenta d'en répandre l'usage ; mais c'était un breuvage d'un prix très élevé, que d'ailleurs on préparait fort mal. Le régent s'en montra grand amateur et c'est seulement à son exemple qu'il commença de se propager, sans jamais atteindre la vogue du café. Sa fabrication, écrit Franklin ¹, « n'avait guère varié. On commençait par faire griller dans une bassine le cacao, qu'il fallait ensuite réduire en pâte ; on obtenait ce résultat, soit en le pilant dans un mortier, soit en l'écrasant avec un rouleau de

1. A. FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois. Arts et métiers, mœurs, usages des Parisiens du XII^e au XVIII^e siècle d'après des documents originaux ou inédits. Le café, le thé, le chocolat.* Paris, in-18 de xi-324 pages, 1893. — Cf. p. 180.

fer sur une pierre très dure : pierre et rouleau devaient être tenus chauds pendant l'opération. »

A en juger d'après cette citation de l'érudit historien des vieilles coutumes françaises, c'est donc cette variété de metatl, que j'appellerai *metatl à l'espagnole*, par opposition à la forme primitive ou *metatl à l'aztèque*, qui était en usage en France au XVIII^e siècle. Cette déduction est confirmée par une gravure de l'*Encyclopédie raisonnée*, représentant un atelier de chocolaterie au XVIII^e siècle (fig. 9).

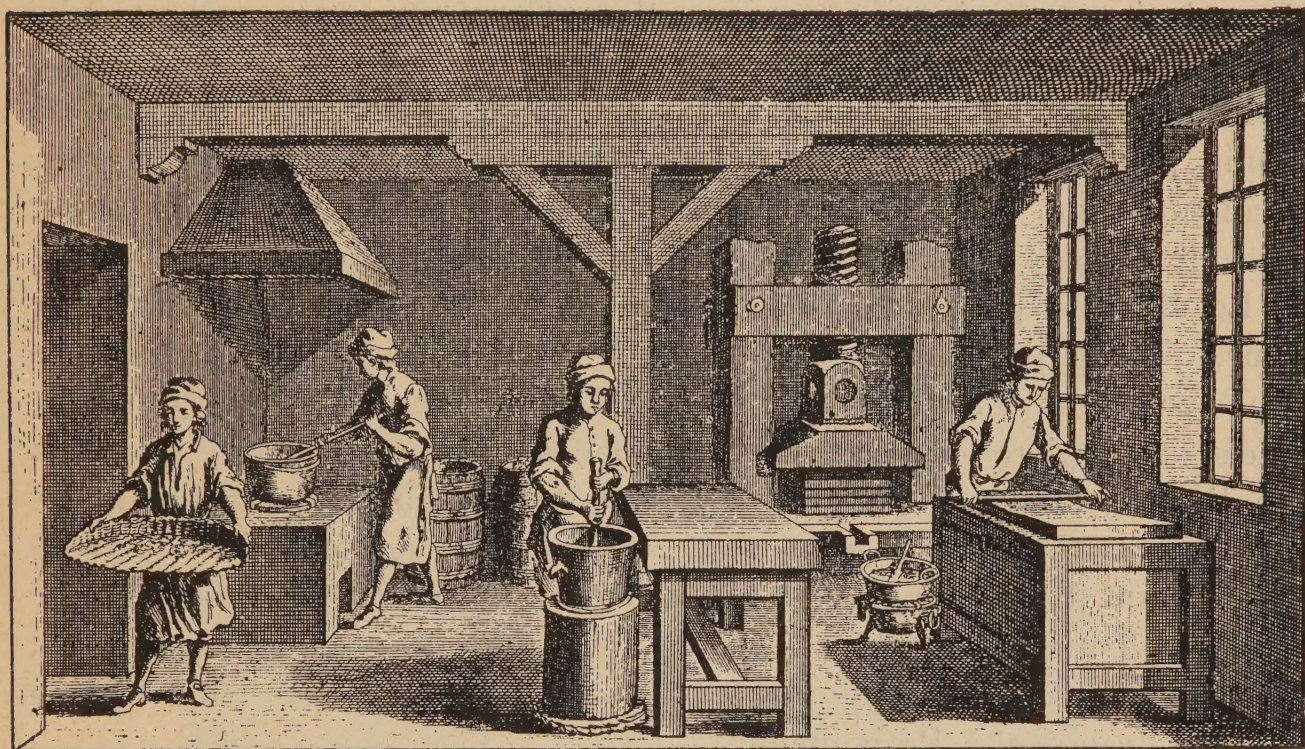


FIG. 9. — Atelier de chocolatier, d'après l'*Encyclopédie raisonnée*.

La fabrication industrielle et perfectionnée du chocolat fut inaugurée vers 1776 par Doret, grâce à une machine hydraulique de son invention, qui broyait le cacao et le réduisait en pâte. Il fit approuver son procédé par la Faculté de Médecine et fut autorisé à donner à sa manufacture le titre de chocolaterie royale.

Un peu plus tard, un épicier du nom de Basselard, fabricant de chocolat de S. E. Mgr. le cardinal de Luynes, demeurant à Paris rue de Tournon, au coin de la rue de Vaugirard, perfectionna le chocolat lui-même. « Il seroit difficile, dit la réclame qu'il insérait aux *Affiches, annonces et avis divers*, à la date du 23 janvier 1782, de trouver de chocolat dont la pâte fut plus fine, le goût et le parfum plus agréables. » Il obtint de la Société royale de Médecine, à la date du 20 novembre 1781, un certificat où il est dit, sous la signature de Vicq

d'Azyr, secrétaire perpétuel, que, « ayant présenté à la Société royale de Médecine différens échantillons de chocolats qu'il fabrique, cette compagnie les a jugés bien préparés. »

Basselard fut moins heureux avec l'Académie des Sciences. Il avait inventé un moulin à broyer le cacao, sur lequel, le mercredi 25 janvier 1789, Baumé fit un rapport¹. Ce moulin était composé de deux meules en pierre, l'une fixe et l'autre dormante. Il est actuellement sans intérêt d'en donner une description, mais le rapport fait allusion à l'ancien procédé, que Basselard se proposait de détrôner. En effet, en se reportant à « plusieurs années » en arrière, Baumé rappelle qu'alors le moulin « était bien éloigné de remplacer la pierre et le rouleau employés ordinairement pour broyer le cacao ». Il fait d'ailleurs remarquer, et cela lui suffit pour émettre un avis défavorable, que Basselard, après avoir manœuvré son moulin, « est obligé de rachever de broyer sur la pierre avec le rouleau le cacao qui a été broyé dans son moulin ».

Le style est pitoyable, mais le document, demeuré inédit jusqu'à ce jour, n'en est pas moins intéressant. Il nous enseigne qu'à l'aurore de la Révolution française il était encore d'un usage courant de broyer le cacao sur la pierre, apparemment à la façon espagnole. Baumé est né à Senlis, où son père tenait auberge ; il fit son apprentissage en pharmacie chez un apothicaire de Compiègne, puis à Paris, dans l'officine de Geoffroy, avant de devenir professeur au Collège de pharmacie, puis membre de l'Académie des sciences. Il n'a jamais quitté la région parisienne ; on peut donc en inférer que le renseignement qu'il donne s'applique à l'Ile de France et à Paris même.

*
* *

Au Mexique, si j'en crois mes renseignements, l'usage du metatl à l'espagnole n'a eu qu'un temps ; on est partout revenu à la forme primitive, qui ne varie guère que par la longueur et l'épaisseur du rouleau. Bien plus, l'Espagne elle-même, en empruntant le cacao à la Nouvelle-Espagne, n'a pas importé seulement le metatl à l'espagnole, mais aussi le metatl à l'aztèque, puis l'a propagé en France et au Portugal. Une telle affirmation peut paraître hasardée : le fait est pourtant certain et j'en puis donner des preuves très convaincantes.

La confiserie Mistou, 37, rue du Pas-Saint-Georges, à Bordeaux, a eu

1. Rapport au nom d'une Commission composée de Baumé, Brisson et Fougereux, inséré au registre manuscrit des procès-verbaux des séances, 25 janvier 1789, folios 56 et 58.

longtemps pour enseigne un tableau peint sur bois, représentant un homme aux manches retroussées, broyant le cacao sur un metatl à l'aztèque placé devant lui. Ce tableau, réduit à l'état de planches mal jointes et très détérioré par les intempéries, a été enlevé en 1867, en raison de sa vétusté.



FIG. 10. — Ancienne enseigne de la confiserie Mistou, à Bordeaux.

Par les soins vigilants d'un archéologue bien connu, M. François Daleau, de Bourg-sur-Gironde, il est entré récemment au Musée de la Porte du Cailhau, autrement dit dans les collections de la Société archéologique de Bordeaux. Grâce à l'aimable entremise de M. le Dr Mandoul, professeur agrégé à la Faculté de Médecine de cette même ville, j'ai pu en obtenir une photographie (fig. 10), et M. Charrol, conservateur du Musée,

a donné l'autorisation nécessaire avec une bonne grâce dont je lui suis très obligé.

Une enseigne nouvelle, peinte en 1867 par Poissonnier, sur une feuille de tôle enroulée en demi-cylindre, a pris la place de l'ancienne. Elle est d'une exécution moins soignée et ne représente que Mistou et le metatl ; toute la partie gauche a été supprimée.

Quant au metatl lui-même, il n'est plus en usage depuis 20 à 25 ans : il a été vendu à M. Daleau, qui le conserve dans sa riche collection et qui a bien voulu m'en adresser des photographies (fig. 11 et 12). Il a la forme d'une table quadrangulaire en grès fin micacé, à forte ensellure, portée sur trois pieds arrondis. Il est long de 0^m 58, large de 0^m 35, haut de 0^m 19 en avant, de 0^m 33 en arrière, ce qui lui donne une inclinaison moyenne de 17° ; sa grande minceur, surtout dans la partie déclive et en avant, sur les bords, est l'indice d'un long usage. Il porte à sa face inférieure une plaque en fer, destinée à isoler la pierre du réchaud que l'on plaçait au-dessous, pour ramollir le beurre de cacao et faciliter l'écrasement de la graine. La molette ou rouleau en métal, prismatique plutôt que cylindrique et renflée aux deux bouts pour l'emplacement des mains, est longue de 0^m 57.

La collection Daleau renferme encore un autre metatl, en grès plus grossier, acheté à un pharmacien de Bordeaux ; il avait servi longtemps dans l'officine à broyer le chocolat et à triturer les amandes destinées à la préparation du sirop d'orgeat. De même forme que le précédent, mais plus massif et monté sur trois pieds carrés à la base, il porte sur sa face triturante de nombreux sillons parallèles, creusés dans le sens de la largeur. Il est long de 0^m 59, large de 0^m 39, haut de 0^m 19 en avant et de 0^m 39 en arrière, ce qui lui donne une inclinaison de 25°. Le rouleau broyeur est en fer, terminé de part et d'autre par une poignée de bois ; son diamètre transversal est de 0^m 04 et sa longueur totale de 0^m 80, chaque poignée mesurant 0^m 14.

M. Daleau connaît à Bordeaux deux anciens « chocolatiers à façon », qui ont encore leurs pierres. Il n'a pu savoir la provenance ni de ces metatls ni de ceux de sa collection ; des renseignements demandés par lui à Bordeaux, Toulouse, Madrid, Santander, etc., ne lui ont fourni à cet égard aucun renseignement. Il est donc impossible, à l'heure présente, de dire si les metatls à l'aztèque, qui ont été en usage dans le Midi de la France, ont été importés directement du Mexique ou n'ont pas été, à une certaine époque, fabriqués soit en Espagne, soit en France. La solution de ce problème historique gît dans l'étude microscopique des roches dans lesquelles on a taillé les metatls, mais les documents nous font défaut pour trancher actuellement la question.

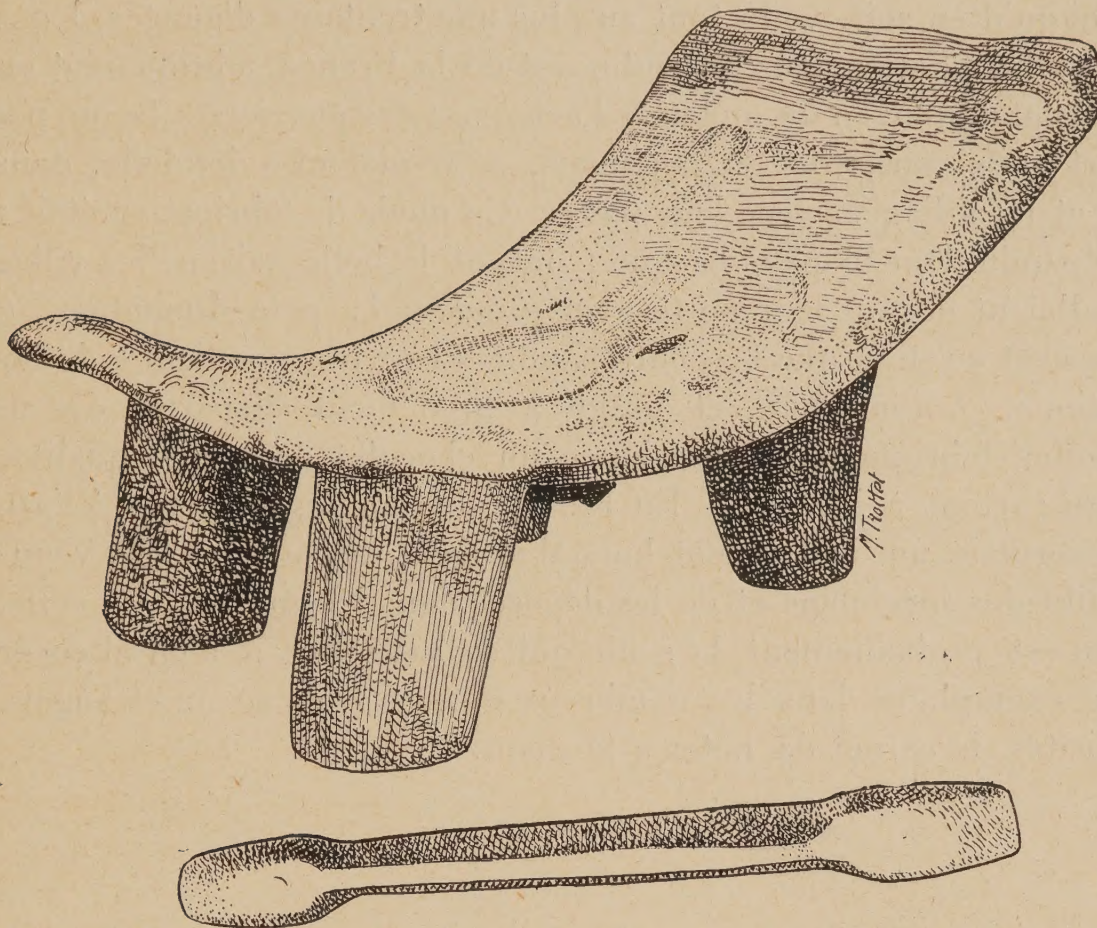


FIG. 11. — Metatl ou pierre à chocolat, longtemps en usage à la confiserie Mistou, à Bordeaux. Collection Fr. Daleau, n° 1241. — $\times 0,137$.

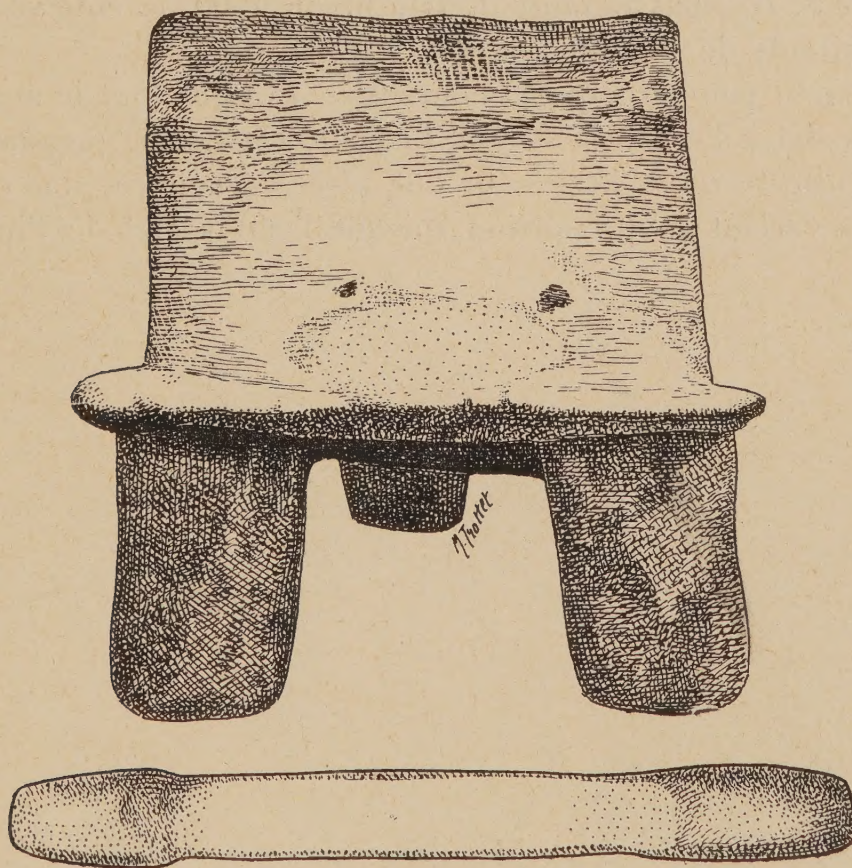


FIG. 12. — Le même metatl, vu par son bord antérieur. — $\times 0,137$.

Quoi qu'il en soit, voilà tout au plus une trentaine d'années, les confiseurs et les pharmaciens du sud-ouest de la France fabriquaient encore le chocolat au moyen du metatl à l'aztèque ; des ouvriers à façon, pour la plupart juifs espagnols ou portugais, se rendaient à domicile, dans les villes et les villages, avec leur pierre. Ce mode de fabrication était aussi très répandu dans le pays basque ; durant la belle saison, les villageois s'installaient devant leur porte pour préparer la pâte alimentaire, grâce au cacao et au sucre que les contrebandiers leur fournissaient à de bonnes conditions. Aujourd'hui cet usage a totalement disparu ; des usines puissantes fabriquent en abondance un chocolat de bonne qualité, qui pénètre partout à bas prix. En Europe du moins, le metatl à l'aztèque est désormais un instrument hors d'usage : le moment est venu d'en recueillir des spécimens et de les déposer dans les musées. La collection Daleau est probablement la seule qui en possède ; je n'en ai encore vu aucun exemplaire dans les nombreux musées français ou étrangers que j'ai visités, le carnet de notes à la main.

NOTE ADDITIONNELLE

En 1823, le metatl était d'un usage courant en Colombie. Je trouve dans les *Mémoires de J.-B. Boussingault* (t. III, p. 79, 1900) la note suivante concernant les habitants de Bogota :

« Rien d'aussi peu varié que la nourriture. Presque tout le monde déjeunait avec du chocolat à l'eau très clair et brûlant. Chacun le préparait chez soi et mêlait au cacao torréfié, broyé sur une pierre échauffée, une certaine quantité de maïs variant en proportion suivant l'état social de l'individu. »

